

2011 年 2 月

<報道関係各位>

グループホテルやレストランのスタッフが腕を競う
**第三回 ホテルオークラグループ
フランス料理コンクール 結果報告**

課題「メイン：仔羊を使った料理、デザート：りんごを使ったメニュー」

株式会社ホテルオークラ



<本コンクール入賞者>

左より: 準優勝 ホテルオークラ福岡 田村仁

優勝: 京都ホテルオークラ 林啓一郎 第三位: ホテルオークラ東京 山下亮一

株式会社ホテルオークラ（本社：東京都港区、代表取締役社長：荻田敏宏）は、2月16日、ホテルオークラ東京において、グループホテルやレストランの調理スタッフがフランス料理の技を競う『第三回ホテルオークラグループ フランス料理コンクール』を開催いたしました。

本コンクールは、調理技術の向上、トップレベルのコンクールに通用する人材の輩出に向けた教育機会の提供、さらに「ベスト A.C.S.」（A：Accommodation、C：Cuisine、S：Service＝最高の施設、最高の料理、最高のサービス）の重要な要素である「最高の料理」を追求するホテルオークラの企業理念をグループ内外に伝えることを目的としています。本コンクールは今回で三回目を迎え、入賞者から国際コンクールの入賞者も輩出する実績あるコンクールとなっています。今回はホテルオークラが運営するホテルグループ「オークラ ホテルズ & リゾーツ」国内外 20 ホテル、グループ会社 3 社のほか、2010 年 9 月から新たにパートナーとなった JAL ホテルズも対象とし、15 施設 22 名の応募がありました。昨年 12 月に行われた予選（書類審査）で決勝進出者 10 施設 10 名が決定し、初出場の 4 施設をはじめ、上海（オークラ ガーデンホテル上海）や JAL ホテルズ（ホテル日航大阪）の選手など、バラエティゆたかな顔ぶれによる決勝審査が実現いたしました。

課題は、メインに仔羊（カレ・ダニョ）を使った料理、デザートにリンゴを使ったメニューといたしました。その結果、優勝者は京都ホテルオークラの林啓一郎に決定、準優勝には、ホテルオークラ福岡の田村仁、3 位にはホテルオークラ東京の山下亮一が入賞いたしました。優勝者には、副賞としてホテルオークラアムステルダムのレストラン「シエルブルー」（ミシュラン 2 つ星）ほか、海外研修の機会が与えられます。優勝の林は「常に、お料理を召し上がるお客様を想像し、その方に喜んでいただけることを目指して努力してきました。今までやってきたことが結果に結びついて嬉しい。今後も驚きや感動を与えられる料理をつくっていききたい。」と喜びを語りました。

ホテルオークラでは、これまでに創作カクテルやデザートをテーマにしたコンクールをグループ内で横断的に行って参りましたが、今後もフランス料理をはじめ、様々なジャンルのコンクールを企画・実施し、お客様への「最高の料理」の提供に、より一層努めていきたいと考えております。



＜上段 左から決勝進出者：林啓一郎（優勝）、森山健太郎、田村仁（準優勝）、楊勳【ヤンシュン】、高橋賢治、山下亮一（三位）、藤本義章、野口和弘、山内佳則、林拓道 下段 左から審査委員：林匡昭、中田肇、荻田敏宏、社団法人日本エスコフィエ協会会長 浅野和夫氏、日仏料理協会会長 宇田川政喜氏、清原當博、大庭巖、藤間高志＞

【『第三回ホテルオークラグループ フランス料理コンクール』開催概要】

○日 時

2011年2月16日(水) 8:00～15:15

8:00～13:15 実技 *選手の持ち時間は3時間で、15分おきに実技をスタート

11:15～13:45 審査

14:15～15:15 表彰式・懇親会

○場 所

ホテルオークラ東京

○審査方法

国際的な料理コンクールの審査基準をベースに、衛生管理、時間配分などにより審査する実技審査、味覚・風味、見栄え、料理の独創性、調理技術などにより審査する味覚審査を設け、ホテルオークラグループ独自の基準を適用。

○テーマ

メイン: 仔羊(カレ・ダニョ)を使った料理、デザート: りんごを使ったメニュー

○入賞者

優勝	京都ホテルオークラ	林啓一郎
第2位	ホテルオークラ福岡	田村仁
第3位	ホテルオークラ東京	山下亮一

○審査委員

- 味覚審査 -	
社団法人日本エスコフィエ協会会長	浅野和夫 氏
日仏料理協会会長	宇田川政喜 氏
株式会社ホテルオークラ社長	荻田敏宏
ホテルオークラ東京総支配人	清原 當博
ホテルオークラ東京顧問	大庭巖
ホテルオークラ東京洋食調理総料理長	中田肇
- 実技審査 -	
ホテルオークラ東京	林匡昭
ホテルオークラ東京	藤間高志

○決勝進出者

ホテルオークラ東京	山下 亮一 (フランス料理「ラ・ベル・エポック」)
ホテルオークラ新潟	高橋 賢治 (レストラン「スターライト」)
京都ホテルオークラ	林 啓一郎 (スカイレストラン ビトレスク)
ホテルオークラ神戸	山内 佳則 (宴会調理)
ホテルオークラ福岡	田村 仁 (バロン オークラ ワインダイニング)
ホテルオークラ東京ベイ	森山 健太郎 (カフェレストラン テラス)
オークラフロンティアホテル海老名	野口 和弘 (宴会調理)
オークラ ガーデンホテル上海	楊 勛 (ヤンシュン) (宴会調理)
ホテルオークラエンタープライズ	林 拓道 (ファクトリー部門)
ホテル日航大阪	藤本 義章 (フランス料理「レ・セレブリテ」)

※本件に関する「画像データ」をご用意しておりますので、ご入用の際はお手数ですが下記までお問い合わせください。

本件に関するお問い合わせ先

株式会社ホテルオークラ

営業部 販売企画・広報課 五十嵐・小林・青木

〒105-0001 東京都港区虎ノ門2-10-4

Tel: 03-3224-6760 Fax: 03-3224-7264